



NEW YEAR'S EVE @ GLOW

DINER DIMANCHE 31 DECEMBRE



Saumon grillé-mariné

Marinated-grilled salmon

Chouquette parfumée à la truffe blanche

Choux pastry with white truffle flavour

«Vol-au-vent» de volaille Suisse

Swiss chicken "vol-au-vent"



Religieuse de foie gras et figue,
pistaches et crumble cacao

Duck foie gras religieuse with fig,
pistachios and cocoa crumble



Noix de Saint-Jacques et sole,
risotto crémeux à la truffe noire, émulsion Champagne

Sea scallops and sole,
creamy risotto with black truffle, Champagne emulsion



Côte de veau sauce aux poivres rares,
artichauts et pommes dauphinoise légèrement gratinées

Veal chop with three peppercorns,
artichokes and grilled Dauphinoise potatoes



Brillat-Savarin et Sainte-Maure-de-Touraine
confit de myrtilles et éclats de noisettes

Brillat-Savarin and Sainte-Maure-de-Touraine cheese
blueberry confit and hazelnut chunks



Etoile vanillée aux fèves d'Equateur
Vanilla star with cocoa beans from Equator



LIVE MUSIC

MENU A CHF 225.-